

Prof. Dr. Alfred Holzbrecher

Essen und Trinken in Europa: Kulturgeschichtliche Perspektiven, interkulturelle Lernfelder (WS 20/21)

Themenbereiche / Einheiten		Input / Vorlesungsmodule	Diskussion (Präsenz / Zoom)	Stud. Recherche / Lernaufgaben / Arbeitsvorschläge (indiv. / Gruppe)	Literatur / Materialien: Lernplattform
A. Esskulturen: Von GrenzErfahrungen und Identitätskonstrukten (Einführung)	5.11.	1. Was haben „Esskulturen“ mit interkulturellem Lernen zu tun? 2. Zum Kulturbegriff 3. Küche als kulturelles Regelwerk: Differenzlinien und Treibmittel 4. Seminarinhalte / Übersicht	Präsenz Präsentation und Diskussion, Seminarorganisation	Neugierig machende Fragen: - Was macht einen „Kulturraum“ aus? Wie „geschlossen“ bzw. durchlässig sind die Grenzen? - Regionale Kochbücher: Abgrenzungen // Selbst-Definitionen? - Nationale Küchen in Europa: Klischees / Bilder von Anderen / Gekreuzte Blicke: Die deutsche Küche von außen betrachtet - Bsp. Mittelmeerküche (Untersuchung von Kochbüchern): Gemeinsamkeiten, Unterschiede zwischen den nationalen Küchen des Mittelmeerraums	
	12.11.		(Zoom fakultativ) Fragen zum Thema des Seminars, zur Organisation., zu Hausarbeiten	Erwartete Studienleistung von jeder/jedem Stud. bis Ende Januar Didaktische Materialsammlung / Dossier zu einem ausgewählten Produkt / Themenfeld im Kontext des BNE-Konzepts: von Kleingruppen erstellt und allen (über ILIAS) zur Verfügung gestellt (s.u.) .Präsentation 5 (Podcast / ppt-Präsentation. als PDF) anhören/-sehen	
B. Küche als kulturelles Regelwerk (hist., interkulturelle und international vergleichende Perspektiven)	19.11.	5. Historische Entwicklungslinien (nach Hirschfelder)	Diskussion (Zoom fakultativ)	Präsentation 6 (Podcast / ppt-Präsentation. als PDF) anhören/-sehen	Fischer Mskr.
	26.11.	6. Das einfache Mahl / Küche der Armen vs. Herrschaftsküche; Etikette / „Die	Diskussion (Zoom obligatorisch)	Präsentation 7 (Podcast / ppt-Präsentation. als PDF) anhören/-sehen	PD 229-249 PD 348ff, Wilson: <i>Am Bsp. der Gabel</i>

		feinen Unterschiede“			PD 250ff
	3.12.	7. Brot. Eine kulturgeschichtliche Spurensuche	Diskussion (Zoom fakultativ)		
C: Wege in den Hunger	10.12.	8. Hunger / Migration als Folge der Kolonialgeschichte, weltwirtschaftlicher Strukturen bzw. struktureller Abhängigkeiten	Diskussion (Zoom obligatorisch)	Vorbereitung für 17.12. Internet-Recherche zur BNE (BNE-Portal u.a.): Was beinhaltet das Konzept „Bildung für Nachhaltige Entwicklung“ (Themenfelder, Didaktik / Unterrichtsfächer ...)	
D. Bildung für Nachhaltige Entwicklung als didaktisches Rahmenkonzept	17.12.	Dimensionen der Nachhaltigkeit, Mehrperspektivität / Interdisziplinarität; hier: Fokus auf <i>Kulturgeschichte des Essens und Trinkens</i> und von hier aus Einbeziehen anderer Perspektiven	Präsenz Sammeln der Recherche-Erg. zur BNE / Didaktik der BNE, Disk. (Kleingruppen & Plenum)	Vorb. für 7.1.: Bearbeitung des Textes Methfessel „Soziokulturelle...“ Interessensbekundung für Gruppenarbeitsthema (Mail)	
Ernährungsbildung als interkulturelles Lernfeld	7.1.21	Soziokulturelle und interkulturelle Aspekte der Ernährungsbildung	Diskussion des Textes (Zoom obligatorisch) Bildung der Arbeitsgruppen		
	14.& 21.1.	Gruppenarbeit	„Bereitschaft“ / Hilfe auf Abruf: 0176/72416405 Ggf. Zoom	Gruppenarbeit (zu o.g. Themen) Fertigstellen der Dossiers	

	28.1.		Zoom obligatorisch: Präsentation & Disk. der didaktischen Dossiers (Zwischenstand)	
Abschluss	4.2.		Präsenz: Präsentation der Befragungen, Diskussion, Evaluation	Abgabe der Wiss. Hausarbeiten spätestens bis Beginn des SS 2021

Dossiers

Didaktisch relevante Kurztexte und Bildmaterial... (Dossier) für eine ausgewählte Schulform / Jahrgangsstufe, ggf. interdisziplinär angelegt

z.B. zu ausgewählten (Supermarkt)Produkten

- Brot
- Gewürze
- Tee, Kaffee, Kakao
- Bier, Wein
- Bananen, Avocado...

Alternativ:

- Befragung von Nachbarn/Studierenden: Erfahrungen mit reg., nat. bzw. internationaler Küche
- Befragung von Migrant*innen: Bedeutung des Kochens für Identitätsentwicklung etc. (Präsentation zum Seminarende)

Mögliche Hausarbeits-Themen

- Geschlechterrollen / Patriarchat in der Ess-Kulturgeschichte
- Entwicklung der Küchentechnik
- Religionswissenschaftliche Perspektiven
- Nahrungsmitteltabus im internationalen Vergleich und in hist. Perspektive
- Fleisch / -verzicht
- Gastfreundschaft im Kulturvergleich und in historischer Perspektive
- Regionale Küchen als interkulturelles Lernfeld
- Küche/n im Kulturraum Mittelmeer als interkulturelles Lernfeld
- eingewanderte Rezepte
- Kochpraxis mit Schüler*innen: Geschmackserziehung, sich auf Neues einlassen, Grenzen erfahren / erweitern...